

# **BAB 1. PENDAHULUAN**

## **1.1 Latar Belakang**

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu suatu program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standar-standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan sektor industri. Sistem pendidikan yang diberikan berbasis pada peningkatan keterampilan sumber daya manusia dengan menggunakan ilmu pengetahuan dan keterampilan dasar yang kuat, sehingga lulusannya mampu mengembangkan diri untuk menghadapi perubahan lingkungan. Disamping itu lulusan Politeknik Negeri Jember diharapkan dapat berkompetisi di dunia industri dan mampu berwirausaha secara mandiri.

Sejalan tuntutan peningkatan kompetensi sumber daya manusia yang handal, maka Politeknik Negeri Jember dituntut untuk merealisasikan pendidikan akademik yang berkualitas dan relevan dengan kebutuhan industri. Salah satu kegiatan pendidikan akademik dimaksud adalah Magang dengan bobot 20 sks (900 jam). Magang dilaksanakan sesuai kurikulum program studi masing-masing. Kegiatan ini merupakan prasyarat mutlak kelulusan yang diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember yang dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan di masyarakat dan dunia industri sesuai bidang keahliannya. Selama magang mahasiswa dapat mengaplikasikan ilmu-ilmu yang diperoleh di perkuliahan untuk menyelesaikan serangkaian tugas sesuai dengan lokasi magang. Mahasiswa wajib hadir dilokasi kegiatan setiap hari kerja serta mentaati peraturan-peraturan yang berlaku. Magang ini dilakukan di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang.

PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang merupakan perusahaan pemotongan dan pengolahan daging ayam bermutu di Indonesia. Seiring dengan meningkatnya permintaan daging ayam, PT Ciomas Adisatwa menambah kapasitas produksinya

dengan menggunakan mesin – mesin yang lebih modern. Selain memiliki mesin yang modern, seluruh unit RPA PT Ciomas Adisatwa termasuk pada unit Pemalang telah memiliki sertifikasi sistem HACCP (*Hazard Analytical Critical Control Point*) sebagai jaminan keamanan pangan dan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat yang semakin meningkat, maka PT Ciomas Adisatwa juga memproduksi beberapa produk yang berupa karkas ayam utuh (*whole chicken*) dalam bentuk segar (*fresh*) dan beku (*frozen*), potongan daging ayam (*cut up*), daging ayam tanpa tulang (*boneless*), daging giling (*mechanically deboned meat*) dan produk sampingan (*by product*). Produk sampingan yang dihasilkan PT. Ciomas Adisatwa adalah hati, jantung, ampela, kulit, kepala leher, tulang paha, lemak, usus, dan kaki atau ceker yang diolah secara higienis dan berkualitas. Bahan utama yang digunakan oleh PT. Ciomas Adisatwa Pemalang merupakan bahan yang telah memenuhi syarat Halal, Aman, Utuh dan Sehat.

Seiring dengan semakin meningkatnya jumlah penduduk, maka permintaan terhadap bahan makanan seperti daging akan terus meningkat seiring dengan kebutuhan masyarakat di suatu daerah. Daging ayam merupakan salah satu sumber bahan pangan hewani yang mengandung gizi cukup tinggi berupa protein dan energi. Konsumsi akan daging ayam sangat diterima oleh konsumen diseluruh dunia dibandingkan dengan konsumsi daging lainnya (Norimah et al, 2008). Produk makanan berupa ayam sangat rentan sekali untuk tercemar bakteri. Untuk mencegah hal tersebut, maka perusahaan membuat SOP, melakukan pengendalian kualitas dan menerapkan sistem produksi yang HAUS (Halal, Aman, Utuh dan Sehat). Dalam memberikan produk yang terjamin kualitas dan mutunya, maka perlunya adanya pengendalian kualitas

Pengendalian Kualitas yaitu proses untuk menjamin kualitas bahan baku sampai produk akhir berada dalam kondisi yang baik dengan memeriksa atau mengecek dan membandingkan dengan standar ayam utuh yang telah di harapkan, apabila terdapat penyimpangan dari standar, di catat dan dianalisa untuk menentukan dimana ketidaksesuaian terjadi, serta faktor-faktor yang menyebabkan hal tersebut. Seiring dengan tingginya pemenuhan terhadap kuantitas daging ayam, maka produsen juga dituntut untuk menjaga dan meningkatkan kualitas dari produk

ayam tersebut. Pengendalian terhadap kualitas produk karkas ayam utuh menjadi bagian terpenting untuk mempertahankan standar kualitas produk yang dijanjikan oleh perusahaan kepada konsumen serta untuk membantu mempertahankan kinerja proses produksi agar selalu dalam batas-batas toleransi yang diizinkan dan sesuai dengan prosedur.

Laporan magang ini penulis lebih berfokus dan tertuju kepada kegiatan proses manajemen pengendalian kualitas (*Quality control*) *whole chicken*. Manajemen pengendalian kualitas suatu proses yang ditujukan untuk mempertahankan standar kualitas terhadap *Whole chicken*. Upaya Pengendalian Kualitas sangat penting dilakukan untuk memastikan produk ayam memiliki kualitas yang baik dan aman hingga produk sampai ke tangan konsumen. Perusahaan akan berupaya sebaik mungkin untuk dapat menjaga dan mempertahankan kualitas dari produk.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum**

Tujuan umum dari kegiatan magang ini adalah :

- a. Meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan kewirausahaan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan, industri, instansi dan atau unit bisnis strategis lainnya yang layak dijadikan tempat Magang.
- b. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (gap) yang ditemui di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah.
- c. Mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

### **1.2.2 Tujuan Khusus**

Tujuan Khusus kegiatan Magang ini adalah :

- a. Mampu menerapkan mengenai proses manajemen pengendalian kualitas di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pernalang.

- b. Mengidentifikasi masalah dan memberikan solusi guna menyelesaikan masalah dan melakukan perbaikan berkelanjutan (*continuous emprovement*) yang ada pada kegiatan proses pengendalian kualitas PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang.

### 1.2.3 Manfaat Magang

#### 1). Manfaat untuk mahasiswa :

- a. Mendapatkan pengetahuan mengenai pengendalian kualitas (*Quality control*) pada ayam di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang.
- b. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan secara langsung dan memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan.
- c. Mahasiswa terlatih untuk dapat memberikan solusi dan permasalahan di lapangan.

#### 2). Manfaat untuk Politeknik Negeri Jember :

- a. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di industri/instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.
- b. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif

#### 3). Manfaat untuk lokasi Magang (PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang) :

- a. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja.
- b. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan yang terjadi dilapangan.

## 1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan Magang ini berlokasi di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang yang terletak di Jl. Raya Pantura, Jatirejo, Ampelgading, Kab. Pemalang, Jawa Tengah. Kegiatan ini dilaksanakan selama kurang lebih 900 jam dengan pembagian waktu terdiri dari pembekalan magang, magang di perusahaan dan pasca magang yang

dimulai pada tanggal 10 Agustus 2023 sampai 7 Desember 2023 dengan dengan jadwal kerja yaitu Senin – Sabtu. Pada hari Senin – Jumat pekerjaan dimulai pada pukul 08.00 – 17.00 WIB dan pada hari Sabtu pekerjaan dimulai pukul 08.00 – 13.00 WIB.

#### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam kegiatan Magang ini adalah :

1. Metode Magang

Pada kegiatan ini mahasiswa mengikuti kegiatan kerja secara langsung pada perusahaan dengan ikut serta dalam melakukan berbagai macam kegiatan di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang.

2. Metode Wawancara

Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah mahasiswa wawancara secara langsung dengan karyawan perusahaan mengenai proses pemotongan dan pengolahan yang dilakukan PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang dan pengamatan (observasi) secara langsung terkait proses pengendalian kualitas yang dilakukan di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang.

3. Metode Studi Pustaka

Pada kegiatan ini mahasiswa akan mencari informasi baik secara tertulis maupun dengan literatur yang ada di Perpustakaan Politeknik Negeri Jember yang dapat mendukung kegiatan Magang.

4. Metode Dokumentasi

Metode ini adalah kegiatan menyimpan foto dan melakukan pencatatan kegiatan untuk mendukung laporan yang dibuat.